

NOKIA N99: Đỉnh cao của công nghệ.

N99 của Nokia ra lò đầu năm 2008, với ưu điểm của một smartphone N99 đã tạo được một làn sóng cho mình tại hội chợ triển lãm Hàng Việt Nam Chất lượng cao.

□

Add comment | Tháng Một 11, 2008

Lắp máy tính (I): Tìm hiểu các linh kiện

Xin chào tất cả các bạn. Từ hôm nay 2CàFé xin được mở thêm một chuyên mục " Nông Dân Vs Công Nghệ " với mong muốn mang công nghệ đến gần hơn với cuộc sống (của người nông dân).

Trong chuyên mục này 2CàFé xin được đăng một loạt bài tìm hiểu về máy tính, tìm hiểu về máy tính, các thiết bị cấu thành nên một chiếc máy tính. Và ở đây bạn cũng thể đưa ra những câu hỏi thắc mắc liên quan đến lĩnh vực công nghệ.

Hy vọng với chuyên mục này bạn sẽ có thêm được một chút kiến thức về công nghệ ngoài những ly cà phê đậm hương vị mà 2CàFé mang đến.

Thân ái.

Computer

Về tổng thể, một bộ PC bao gồm 2 phần chính là màn hình và bộ xử lý trung tâm CPU. Màn hình là nơi hiển thị kết quả xử lý và quá trình thao tác với máy tính. Còn bộ xử lý trung tâm nằm trong một hộp kim loại (gọi là case), bao gồm nhiều vi mạch điện tử, ổ lưu trữ, quạt gió... bên trong và các cổng giao tiếp (để cắm các đầu dây, ổ nhớ rời...) ở bên ngoài.

Phần màn hình

- Màn hình: Hiện có 2 loại CRT và LCD với kích thước từ 14 inch trở lên. Màn CRT loại cong có hại cho mắt vì các tia cathode phóng trực tiếp về phía trước; màn CRT phẳng và LCD hạn chế tác hại hơn do các tia này bị phân tán. Nếu chỉ có CRT cong, người dùng có thể mua thêm tấm kính chắn với giá chỉ 2-3 chục nghìn.

- Chuột: Đây là thiết bị ngoại vi dùng để thao tác trên màn hình máy tính. Hiện có

Tìm kiếm

Bài viết mới

- NOKIA N99: Đỉnh cao của công nghệ.
- Lắp máy tính (I): Tìm hiểu các linh kiện
- Những điều Google không thể tìm thấy
- Chuyện ấy của dân IT
- Vì sao không ngủ được?

Chuyên mục

- 1
- Blog của tôi
- CÂY CÀ PHÊ Ở LÂM ĐỒNG
- Cà Phê & Cuộc Sống
- Cà Phê và Cuộc Sống
- Cơ bản về cây Cà Phê
- Nông dân Vs Công Nghệ
- Thư giãn cùng cà phê
- Trồng và Chăm sóc

Thẻ

Bệnh Cafe loại đặc biệt
Chăm sóc Cà phê và
sức khỏe Có thể
bạn chưa biết Công ngh
ê Giống Lịch sử cà phê Pha cà phê
Thư giãn Trồng Tôi

Top Posts

Nguồn gốc cây cà phê

các loại chuột bi, chuột quang, chuột không dây có gắn Bluetooth với giá dao động từ vài chục nghìn đến hơn một triệu đồng.

- **Bàn phím:** Đây cũng là thiết bị ngoại vi dùng để nhập dữ liệu. Bàn phím có nhiều loại, từ loại thường giá chưa đến một trăm nghìn tới bàn phím không dây hoặc loại có thiết kế đặc biệt giá hơn một triệu đồng.

Phần case

- **Bộ vi xử lý:** là trung tâm tính toán, xử lý dữ liệu của máy tính với hàng triệu phép tính/giây. Gần đây, nhiều người nhắc đến sức mạnh của vi xử lý lõi kép với 2 nhân trên một chip, giúp tốc độ tính toán nhanh hơn và do đó, giá cả cũng đắt hơn.

- **Bo mạch chủ (mainboard):** là nơi để gắn các thiết bị như chip, card đồ họa, card âm thanh, ổ cứng... Nó đóng vai trò là một “trung tâm điều phối”, giúp cho mọi thiết bị máy tính hoạt động nhịp nhàng và ổn định. Giá cả của bo mạch chủ tùy biến theo số thiết bị đã được tích hợp sẵn (trong các báo giá có từ “on-board”).

- **Ổ cứng:** là nơi lưu trữ dữ liệu. Dung lượng ổ cứng càng lớn thì càng lưu được nhiều dữ liệu và giúp cho máy chạy êm khi có nhiều không gian trống.

- **RAM:** bộ nhớ trong tạm thời là nơi lưu mọi hoạt động của các chương trình chạy trên máy tính. Khi RAM càng lớn, các chương trình vận hành trơn tru và nhanh hơn.

- **Card đồ họa:** là thiết bị xử lý hình ảnh, video. Khi card đồ họa mạnh, hình ảnh hiển thị trên máy tính sẽ sắc nét và có nhiều hiệu ứng thật hơn. Những người chơi game “nặng” và hay làm việc với đồ họa sẽ yêu cầu cầu cao đối với thiết bị này. Chú ý một số mainboard đã tích hợp sẵn card đồ họa.

- **Card âm thanh:** là thiết bị xử lý âm thanh, giúp cho người dùng nghe được tiếng trên máy tính. Một số mainboard cũng tích hợp sẵn card này.

- **Card mạng:** là thiết bị hỗ trợ nối mạng Internet hay mạng nội bộ. Có loại card mạng tích hợp sẵn trên bo mạch chủ, có loại card mạng rời phải mua riêng.

- **Ổ đa phương tiện:** các loại ổ CD trước đây hiện đang bị DVD “qua mặt” vì chúng có khả năng đọc cả CD lẫn DVD. Ngoài ra, nếu có nhu cầu, người dùng có thể mua loại ổ DVD đọc-ghi DVD hay đọc DVD, ghi được CD.

- **Ổ mềm:** loại ổ lưu trữ này hiện đang “mất giá” vì bản thân đĩa mềm lưu dữ liệu không nhiều và hay hỏng. Nếu có USB gắn ngoài, bạn không cần đến loại ổ này.

- **Quạt gió:** là thiết bị nhỏ nhưng rất cần thiết để làm mát những bộ phận tạo nhiệt trong quá trình hoạt động. Trục trặc ở quạt gió dễ làm thiết bị nóng quá mức và hỏng hắc. Nhiều hãng để chỗ gắn quạt gió ở khắp mọi nơi như chip, nguồn, ổ cứng... Tuy nhiên, một quạt đường kính 120 mm ở case rộng rãi cũng có thể đảm bảo an toàn cho máy tính.

- **Nguồn điện:** là nơi chuyển điện từ ngoài vào trong máy. Nguồn điện là thiết bị quan trọng trong việc giữ cho điện áp ổn định, giúp các thiết bị trong case được an toàn khi có sự cố. Nguồn điện có công suất lớn phù hợp với những máy gắn nhiều thiết bị tiêu tốn điện năng như quạt làm mát bằng nước, ổ cứng có tốc độ quay cao, ổ DVD nhiều chức năng...

Bạn cũng có thể mua thêm loa ngoài, webcam, ổ USB, ổ cứng ngoài... để phục vụ

Những điều Google không thể tìm thấy

Cà phê và nhan sắc

Bên ly cà phê, cuộc sống nói gì?

Cà phê phin

Tam Thập Lục Kế

Vì sao không ngủ được?

Cây cà phê ở Việt Nam

Về 2cafe

Phản hồi gần đây



2cafe

on

Cà phê và nhan sắc



ba bon on

Cà phê và nhan sắc



2cafe

on

Bên ly cà phê, cuộc sống nói...



ba bon on

Bên ly cà phê, cuộc sống nói...



ba bon on

Những điều Google không thể ti...

Flickr Photos



[More Photos](#)

Blogroll

nhu cầu giải trí và làm việc của mình. Chú ý khi tự chọn mua linh kiện lắp ráp, người dùng cần xem chúng có tương thích với nhau hay không. Bạn có thể tìm thông tin trên mạng về những dòng sản phẩm này để quyết định chính xác.

Chuẩn bị lắp ráp

- Dụng cụ cần dùng là một tô-vít 4 cạnh.

- Nơi để máy tính cần khô và thoáng, ít bụi bẩn. Bề mặt để máy tính cần phẳng và vững chắc.

>> Còn tiếp ...

 [Add comment](#) |  Tháng Một 10, 2008

Những điều Google không thể tìm thấy

Với những ai là tín đồ của Internet, coi đây là kho tàng “cái gì cũng có”, họ sẽ bị sốc khi biết được điều này:

1021410



1021410


 [2 comments](#) |  Tháng Một 8, 2008

Chuyện ấy của dân IT

Chàng:

Em ơi lấy chồng tin học đi.
Phần mềm phần cứng chẳng ngại chi.
Vấn đề chủ yếu là công nghệ.
Với anh cái đó thì khỏi chê...

 **TRUNG NGUYEN CORPORATION**

 **VICOFA – Hiệp hội Cà phê Việt Nam**

T h á n g							M ư ờ i
T2	T3	T4	T5	T6	T7	CN	
				1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30	31	

« Tháng 1

Lưu trữ

[Tháng Một 2008](#)

[Tháng Mười Hai 2007](#)

Nàng:

Em chẳng lấy chồng tin học đâu.
Phần mềm, phần cứng nhức cả đầu.
Phần mềm thì mãi sao không cứng.
Phần cứng lúc cần chẳng thấy đâu.

 [Add comment](#) |  Tháng Một 8, 2008

Vì sao không ngủ được?

Mấy đêm liền không ngủ được, chẳng biết vì sao? Không ngủ được thể trạng nó cứ lằng lằng (cứ như mấy thằng nghiện vừa làm xong một bì).

Vào Google lục lọi tìm được một vài bài thuốc chữa khó ngủ ? Chữa rồi tự nhiên thấy bệnh chẳng hề giảm chút nào?

Vẫn khó ngủ, ngày đi vườn về mệt là thế, nồng độ cồn trong máu cao là thế, nhưng vẫn không ngủ được. Nghiệm thấy rằng mọi chuyện vẫn tốt đẹp, cuộc sống vẫn bình thường chẳng có gì phải buồn phiền lo âu nhiều, ấy thế ...MÀ SAO VẪN NGỦ KHÔNG ĐƯỢC 😞

CÁC BÀI THUỐC CHỮA MẤT NGỦ

Một số thực phẩm có thể dùng làm thuốc chữa mất ngủ mà không độc. Chẳng hạn, hạt sen, long nhãn, mật ong, đậu xanh, đậu đen, táo tàu... có tác dụng an thần, giúp dễ ngủ. Chuối, các loại hạt quả, lạc... điều hòa giấc ngủ.

Có 2 nhóm nguyên nhân gây mất ngủ:

- Nhóm mất ngủ do sinh hoạt gồm dùng chất kích thích (thuốc lá, cà phê...), ăn nhiều nặng bụng, rối loạn lịch thức ngủ, căng thẳng lo âu, phân bổ giờ giấc ngủ không hợp lý, ngủ ngày quá nhiều.

- Nhóm mất ngủ do nguyên nhân thực thể gồm: dùng thuốc (thuốc chứa cafein, corticoide, thuốc lợi tiểu), có bệnh (đau đầu do viêm xoang hay tăng huyết áp, đau do viêm loét dạ dày tá tràng hay zona...), loạn tâm thần, trầm cảm.

Về nguyên tắc điều trị, cần loại bỏ những nguyên nhân chủ quan gây mất ngủ. Nếu cố gắng tìm hiểu, người bệnh sẽ biết một phần nguyên nhân, thí dụ uống cà phê quá nhiều vào buổi tối hoặc trước khi đi ngủ, ăn quá nhiều chất cay nóng, ăn quá no vào buổi tối, đi du lịch đến nơi có sự thay đổi múi giờ quá lớn, căng thẳng trong công việc... Người bệnh có thể sẽ tự điều chỉnh để ngủ được mà không cần nhờ đến thuốc.

Nên tạo tâm trạng thư thái để dễ dàng đi vào giấc ngủ, giường ngủ cần đặt nơi thoáng mát, chăn màn sạch sẽ. Dùng thuốc ngủ kết hợp thuốc điều trị nguyên nhân gây bệnh.

Y học cổ truyền cũng điều trị mất ngủ theo các nguyên tắc trên. Tuy nhiên, ngoài thuốc, nền y học này còn áp dụng các phương pháp không dùng thuốc như châm cứu, dưỡng sinh để giấc ngủ đến dễ dàng hơn.

1. Mất ngủ do làm việc quá sức hoặc suy nghĩ lo âu căng thẳng, kèm theo là biểu hiện hay hốt hoảng, thấp thỏm lo âu, tim hồi hộp, hay quên, chân tay mỏi rũ, ăn

uống kém, sắc da không tươi nhuận, cả đêm không ngủ được, hoặc lúc ngủ lúc thức, hay nằm mơ, dễ tỉnh giấc.

Bài thuốc: Củ mài sao vàng, hạt sen để cả tim (sao) mỗi thứ 20 g; lá dâu, long nhãn, áo nhân (sao), lá vông, bá tử nhân mỗi thứ 10 g; sắc uống mỗi ngày.



2. Mất ngủ kèm theo triệu chứng buồn bực, ù tai, đau lưng, uể oải không muốn làm việc, nóng nảy bứt rứt, có cảm giác bốc hỏa lên đầu mặt, đau đầu choáng váng, tâm phiền miệng khát, đêm ra mồ hôi trộm...

Dùng bài thuốc: Đậu đen, hạt sen để cả tim (sao), lá vông, lá dâu tằm mỗi thứ 20 g; lạc tiên, thảo quyết minh, mè đen mỗi thứ 10 g; vỏ núc nác 6 g; sắc uống.

3. Ngủ không yên, người nhút nhát, hay cáu gắt, hư phiền, ngủ không yên, hay chiêm bao vớ vẩn: Hạt sen, táo nhân sao đen mỗi thứ 40 g, sắc uống.

4. Mất ngủ kèm theo đầy tức vị quản, ợ hơi, khó chịu hoặc ăn ít, đại tiện không thông hoạt, bụng đau, chân tay bủn rủn: Trần bì, la bạc tử, chỉ thực mỗi thứ 10 g; hương phụ 12 g, mộc hương 15 g, sắc uống.

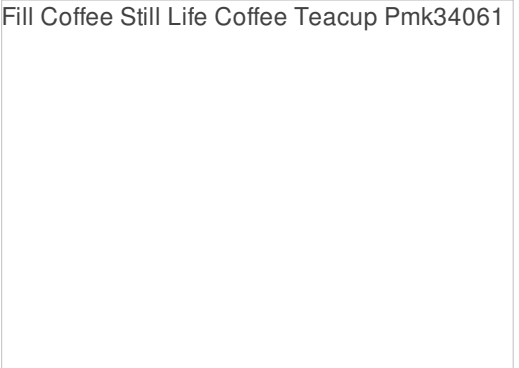
Ngoài ra, dân gian cũng có nhiều vị thuốc chữa mất ngủ từ cây cỏ, chẳng hạn như lạc tiên (chùm bao, nhãn lồng). Có thể dùng riêng, luộc hoặc hấp và ăn như rau; hoặc phối hợp với lá dâu tằm, lá vông, tim sen nấu nước uống.

 [Add comment](#) |  Tháng Một 7, 2008

Cà phê và nhan sắc

Cà phê có góp phần làm đẹp cho phái nữ hay sau một hồi phấn khích nó lại “tàn phá” nhan sắc của chị em chúng ta? 😊 Hi vọng bài viết dưới đây sẽ cho bạn một cái nhìn đúng mức hơn. <http://localhost/2cafe/pollsarchive/>

Cà phê làm tăng quá trình lão hóa da? Sai rồi. Lão hóa do quá trình tích tuổi, do di truyền, do ánh nắng mặt trời làm sản sinh các yếu tố gọi là gốc tự do trong quá trình oxy hóa ở tế bào. Bình thường, oxy từ không khí tham gia quá trình chuyển hóa (oxy hóa) các chất để tạo ra năng lượng cung cấp cho cơ thể hoạt động.



Tuy nhiên, có khoảng 2% oxy cơ thể sử dụng hằng ngày kết hợp trực tiếp với các chất hữu cơ (acid amin, acid béo, steroid...) không tạo ra năng lượng mà tạo ra các gốc tự do. Các gốc tự do này tham gia phản ứng với các chất hữu cơ, đặc biệt là tấn công phospholipid màng tế bào (y học gọi là quá trình peroxyt hóa lipid), gây tổn thương màng tế bào, rối loạn quá trình trao đổi các chất giữa tế bào với bên ngoài. Các gốc tự do này còn tấn công hệ thống gen của tế bào, gây các đột biến và ung thư – “kẻ giết người thầm lặng” số 1 lúc xuất hiện.

Chống “lên lão”

Những chất chống oxy hóa được gọi là anti oxidants, tức là chống “lên lão”. Cà phê chứa acid dihydrocaffeic và acid 5-caffeoylquinic làm tăng khả năng chống oxy hóa,

ngăn chặn quá trình lão hóa (Lekse và cộng sự, 2001).Ngoài ra cà phê còn chứa melanoidin được coi là có khả năng lọc sạch, ngăn chặn oxy hoạt tính. Các nhà khoa học Mỹ lập danh sách 10 chất chống oxy hóa từ thiên nhiên, trong đó cà phê đứng đầu bảng cùng với trà. Tiếp đến là chuối, đậu hạt, bắp (ngô), táo, cà chua, các loại trái có vị chua, các loại trái có màu đỏ, màu vàng và các loại rau xanh.

Cuocsongcafe1

Cà phê chứa tỉ lệ cao các chất acid Hydroxyl (acid quinic) có khả năng chống lại hình thành nếp nhăn trên da mặt (Yuand Van Scott, 1996). Tuy nhiên phụ nữ nhà mình uống cà phê “cho khoái” 😏 và thường là uống cà phê sữa, cà phê đen với nhiều đường. Lượng sữa biến cà phê từ “đen” chuyển sang màu “nâu” hoặc hơi vàng. Hương cà phê bị sữa át đi, tôi thường chọc mấy chị là “uống sữa cà phê” chứ không phải là “cà phê sữa”. Vì nhớ vị ngọt thơm của sữa nên có chị uống mỗi ngày 4-6 ly để rồi tiến lên béo phì 😊 lúc nào không hay.

Cà phê không đường

Nói vậy mấy chị uống cà phê đen đừng vội mừng. Người ta uống cà phê với sữa đặc có đường, còn mình xức 3-4 muỗng đường cát đổ vô khuấy lên. Chính lượng đường ngọt lịm ấy làm bụng bạn to dần hình “trái lê” 😊 và thúc đẩy da lên lão. Các nhà khoa học Mỹ cũng khuyến cáo rằng muốn thưởng thức, cảm nhận được hương vị ngon và quý phái của cà phê lại chống lão hóa thì chị em chỉ nên uống cà phê không đường và không quá ba ly một ngày.

Nếu cafein vẫn chưa làm bạn “phê” thì có thể uống thêm trà xanh. Riêng các chị có thai và cho con bú nên kiêng món thức uống này bởi buộc bé phải dùng cafein sớm sẽ không có lợi cho hệ thần kinh của trẻ đang trong giai đoạn hình thành và phát triển.

Người ta đã tìm ra hơn 2.000 chất trong cà phê với rất nhiều tác dụng có lợi cho sức khỏe. Tuy nhiên với các bạn đã bị bệnh tim hay cao huyết áp thì chớ nên đua theo thức uống này. Một điều nữa là cái gì thái quá cũng đều có hại. Các bạn gái không nên dùng cà phê buổi tối tạo ra sự tỉnh táo trong mỗi kỳ ôn thi bởi sáng hôm sau não mệt mỏi, đình công và khả năng tiếp thu bằng không thì chẳng mang lại lợi lộc gì. Vì thế khẩu hiệu của chúng ta là ” cà phê – uống phải đúng cách” để bảo vệ sức khỏe và sắc đẹp.

💬 2 comments | 📅 Tháng Một 4, 2008

Máy pha cà phê thông minh

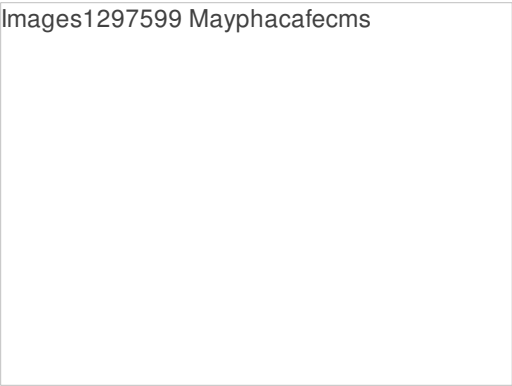
Thế hệ máy pha cà phê đời mới, mệnh danh là ” siêu tự động” cho phép các thành viên trong gia đình lập trình những yêu cầu cho một tách cà phê của họ, như nhiệt độ, độ đặc, lượng... theo sở thích của riêng mình.

Mayphacafe

Chiếc máy pha cà phê thông minh có thể đọc được ý nghĩ

của bạn và lúc nào cũng sẵn sàng phục vụ bạn những tách cafe hảo hạng trên thế giới: espresso, latte, moccacino, và thậm chí là cà phê decaf (một loại cà phê được loại bỏ hầu hết lượng cafein, nhằm giảm tính kích thích của nó).

Loại thiết bị thông minh, luôn sẵn sàng chuẩn bị những tách cà phê đúng ý nhất cho chủ nhân của nó dường như không còn chuyện khoa học giả tưởng nữa. Ít nhất là đối với hãng JL Hufford Coffee and Tea có trụ sở tại Lafayette, Ấn Độ.



Hôm 26/4, công ty này tuyên bố, họ đã bắt tay vào chế tạo chiếc máy pha cà phê có thể ghi nhớ và đáp ứng được các yêu cầu của người sử dụng.

Những chiếc máy pha cafe siêu tự động, thực hiện toàn bộ quá trình pha cafe. Một chiếc máy pha cafe được cho đầy hạt cà phê và nước,

và các khâu như xay, pha, loại bỏ bã cafe, và luôn sẵn sàng pha một tách cà phê mới. Trong vài năm trước, một chiếc máy pha cà phê có tên “One-Touch” (tạm dịch là Chỉ bấm nút một lần), đã được cải tiến, nay đã có khả năng pha những tách cafe với sữa, như cà phê latte và cappuccino. Và người sử dụng chỉ cần thao tác một lần: bấm nút.

Thêm vào đó, thế hệ máy mới siêu tự động này còn cho phép các thành viên trong gia đình có thể lập trình những yêu cầu cho một tách cà phê của họ, như nhiệt độ, độ đặc, lượng. Và với những cổng liên lạc có thể kết nối với máy tính và Internet, thì những chức năng của máy là không hạn chế.

Tiếp theo là bạn không còn phải lập trình trước cho máy mỗi ngày và để nó tự làm mọi việc, vì nó có thể ghi nhớ những yêu cầu của bạn với tách cafe ưa thích.

Giám đốc quản lí sản phẩm James Pappas của công ty này tin rằng loại máy pha cà phê mới này đã sẵn sàng và vừa túi tiền của mọi người. Ông cho biết:” Những phần mềm cần thiết để máy có thể học những thuật toán hiện có sẵn rất nhiều và không phải quá đắt. Vì thế chúng tôi không quá vất vả để tạo ra một chiếc máy pha cà phê thông minh.”

Vậy chiếc máy làm việc chính xác như thế nào?

Trong vài tuần đầu tiên, chiếc máy sẽ ghi nhận yêu cầu về đồ uống của từng người sử dụng, và sẽ tự điều chỉnh theo đó. Mỗi chiều chủ nhật, nó sẽ pha những cốc cà phê cappuccino theo phong cách Pháp (với hương vị vani). Mỗi buổi sớm trong tuần, máy sẽ pha những tách espresso vào lúc 7 giờ sáng. Và sau bữa tối, nó lại bắt đầu phục vụ mọi người những tách cafe au lait (pha bằng loại cà phê decaf và với sữa). Nhưng khi được hỏi làm sao chiếc máy có thể biết chính xác lúc nào bạn thật sự thèm một tách cafe, thì Pappas lại rất kín tiếng về điểm mấu chốt trong phát minh của mình. Nhưng ông cũng gợi ý đó là công nghệ GPS hoặc RFID hiện đang được sử dụng.

Tương lai có vẻ rất hứa hẹn, và có lẽ một ngày không xa, bạn có khả năng sẽ sở hữu một chiếc máy như vậy.

Một tiện ích nữa của chiếc máy này là bạn sẽ không phải lo ngại những đồng

nghịệp, hay bạn ở cùng phòng sẽ thay đổi những yêu cầu mà bạn đã cài đặt trước đó. Và đơn giản là chiếc máy biết cách pha cho bạn những tách cà phê chất lượng.

1 comment | Tháng Một 4, 2008

Bên ly cà phê, cuộc sống nói gì?

Từ rất lâu, chuyện uống cà phê đã trở thành một trong những thú vui tao nhã trong cuộc sống bận rộn hàng ngày. Nhiều thế kỷ trôi qua, cà phê vẫn mang lại sự kích thích giúp bạn tỉnh táo hơn, dù bạn đang ngồi ở một chân trời nào đi chăng nữa...

Có lẽ những quán cà phê là nơi bạn có thể tự do nhất để suy nghĩ và phát biểu. Chính nhờ những lần tán gẫu nhau bên ly cà phê mà nhiều người trong chúng ta đã ngộ ra nhiều triết lý về cuộc sống, cách sống.

Sự yên lặng và quân bình dường như đều tập trung ở đây, bên ly cà phê với bạn chúng ta đã học được những gì?...

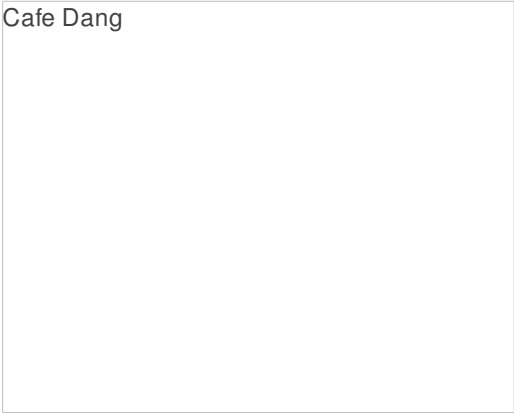
Đơn giản là hưởng thụ giây phút ấy – có lẽ đó là một nguyên tắc để hài lòng với cuộc sống chẳng?

Tản mạn xung quanh ly cà phê giúp cuộc sống của bạn thêm phong phú, vui vẻ và đầy nhiệt huyết. Những ảnh hưởng tích cực, những chiến thuật thực tiễn và những kỹ năng tạo cảm hứng mà chúng ta đang bàn ở đây đều nhằm mục đích giúp bạn ý thức đầy đủ về cuộc sống để sống trọn vẹn và cảm thấy yêu đời mỗi ngày khi thức dậy.

Nào, hãy thưởng thức một ly cà phê mình ưa thích trong lúc chúng ta chiêm nghiệm những nguyên tắc trong tản mạn cà phê.

7 nguyên tắc trong tản mạn **CÀ PHÊ**

1. Hâm nóng lại cà phê sẽ gây vị đắng
Hãy để những chuyện quá khứ thuộc về quá khứ
2. Bắt đầu bằng những hạt cà phê tươi mới
Hãy rút kinh nghiệm từ những lỗi lầm chứ đừng lặp lại
3. Dùng đúng cách máy xay cà phê
Thực hiện những gì bạn có thể và chấp nhận những gì bạn không thể
4. Dùng hạt cà phê chất lượng cao và nước tinh khiết
Hãy ca ngợi bản thể duy nhất của bạn trong vũ trụ
5. Giữ đúng tỷ lệ
Bạn cần học cách thách thức với những suy nghĩ vô lý



6. Nước sôi sẽ hủy hoại hương vị
Biết kiểm soát mức độ căng thẳng trong cuộc sống

7. Uống cà phê khi còn nóng
Hãy sống trong hiện tại



=====

Cuốn sách ‘ BÊN LY CÀ PHÊ CUỘC SỐNG NÓI GÌ ‘ do nhà xuất bản Trẻ phát hành tháng 3 năm 2005.
Tác giả: **Phạm Anh Tuấn**
Giá: 18.000 VND (Bạn có thể đặt hàng trực tiếp [tại đây](#))

Giới thiệu ngắn:

Book1657

Tác giả liên hệ đến bảy nguyên tắc để có một cuộc sống hài lòng, hạnh phúc qua việc thưởng thức một ly cà phê thật ngon. Bảy nguyên tắc này giúp cuộc sống của bạn thêm phong phú, vui tươi và tràn đầy nhiệt huyết. Những ảnh hưởng tích cực, những chiến thuật thực tiễn và những kỹ năng tạo cảm hứng mà cuốn sách này đem lại đều nhằm mục đích giúp bạn ý thức đầy đủ về cuộc sống để sống trọn vẹn và cảm thấy yêu đời mỗi ngày khi thức dậy.

 2 comments |  Tháng Một 4, 2008

Cốc cafe không đường

Cô vẫn thường thường nhớ lại những ngày quen anh...

Xưa kia cô không biết uống cafe, cho đó là thứ nước đắng nghét vô bổ. Song, khi quen anh rồi, hầu như tuần nào cũng theo anh đến quán, dĩ nhiên sau đó cafe thành bạn của cô.

Anh là chàng trai ưu tú. Đẹp trai, có chí tiến thủ... khi 2 người học Đại học, anh đã chú ý đến cô, một cô gái hiền lành có mái tóc đen dài. Cô thường thường không gây sự chú ý nhưng lại khiến mọi người quan tâm đến mình. Anh bảo: “Vì em mà anh được sinh ra!”. Lời nói của anh quả khiến cô rung động.

Thế nhưng quen cô rồi, anh vẫn luôn không chỉ quan tâm đến mình cô. Bạn gái vây quanh anh đếm được hơn tá, anh đều đối xử tốt với họ. 12h đêm, nếu một cô nào đó khóc lóc than buồn chán, anh cũng sẽ lập tức đi ngay. Hoặc như, đang ngồi với cô, và nếu có ai đó gọi điện thoại bảo cần anh, thì anh cũng sẽ không từ chối. Giấy đầu anh còn lưỡng lự, phút sau anh đã biến mất.

Cô lẳng lặng đón nhận mọi thứ, không nói năng gì.

Một ngày kia, cô đột nhiên nói: “Em muốn chia tay!”.

Love1

Anh sống sờ, hỏi: “Anh làm gì sai? Bạn bè cần anh, không thể không đến!”

Cô bình thản khuấy cốc cafe “Không có đường, đúng không? Uống đi!”

Anh không hiểu ý cô muốn nói, nhưng vẫn hớp 1 ngụm.

“Đắng quá! Không ngon! Anh thích có đường!” , anh nhăn mặt.

Cô trầm tư, vẽ vẽ ngón tay trên mặt bàn “Cafe đắng nhưng có dư vị. Anh chỉ thấy đắng. Giống như tình yêu của em và anh, anh sẽ chỉ thấy đắng. Em cũng không thấy ngọt ngào. Cũng chẳng có ấn tượng mạnh mẽ. Vì thế... chia tay thôi!”

Cô bỏ đi. Cốc cafe đặc quánh lại.

Không quen anh nữa, nhưng cô đã có thói quen đến quán uống cafe không đường. Thỉnh thoảng nhớ lại chuyện cũ, cô không khỏi cảm thấy đau lòng. Giá như anh biết, cô ghét cafe đến đâu, mà vì anh, đến cafe không đường cô cũng đã quen thuộc. Anh vĩnh viễn không quan tâm đến chuyện đó. Mà nếu có, thì một thoáng chốc cũng sẽ quên hết. Con trai thường vô tâm như vậy.

Điện thoại rung lên “Cafe không đường đắng nhưng có dư vị. Anh đã lỡ bỏ mất dư vị của nó. Hãy cho anh nếm vị đắng cafe không đường, được không?”

Cuocsongcafe1

Cô nhìn sang. Anh đang ngồi bàn bên kia, gương mặt trầm tĩnh, có vẻ chững chạc hơn trước nhiều. Cô gửi tin nhắn lại “Cốc cafe đã đổ rồi. Anh còn muốn uống lại?”

“Vậy thì,” anh dịu dàng đến bên cô, “anh pha cho em cốc khác. Đắng ngọt, chúng ta cùng nếm!”

Mắt cô ướt nước.


Có lẽ cafe không đường bắt đầu ngọt rồi.

Bạn cũng nếm thử xem. Cafe không đường ngọt hay đắng?

Riêng tôi nó rất đắng – đắng vì mọi thứ được gọi là đẹp để đều không nằm ngoài thực tế – thực tế thì cà phê không đường rất ” đắng ” – ai cũng phải công nhận điều đó.

 [Add comment](#) |  Tháng Một 4, 2008

Cà phê espresso



Cà phê espresso được pha chế bằng cách dùng nước nóng nén dưới áp suất cao (khoảng 9 đến 10 bar) qua bột cà phê được xay rất nhuyễn. Pha chế bằng phương pháp này cà phê sẽ rất đậm và trên mặt có một lớp bọt màu nâu (crema) đóng phần quan trọng trong việc tạo hương thơm cho cà phê. Cà phê espresso thường được uống bằng tách dĩa có hâm nóng trước, dung tích vào khoảng 40 ml và có hoặc không pha đường tùy theo khẩu vị. Cà phê espresso thường được phục vụ kèm theo một ly nước.

Cà phê espresso là loại cà phê thường được uống ở Ý và Tây Ban Nha, là những nơi mà người ta gọi nó đơn giản là cà phê. Cà phê espresso có nguồn gốc ở Ý, nơi xuất hiện cách pha cà phê này vào khoảng năm 1930. Espresso bắt nguồn từ tiếng Ý *espressivo*, từ diễn tả một thức ăn uống được pha chế đặc biệt dành cho thực khách, bắt nguồn từ lúc đầu tiên khi chỉ có cà phê espresso trong các quán bar.

Nguyên liệu

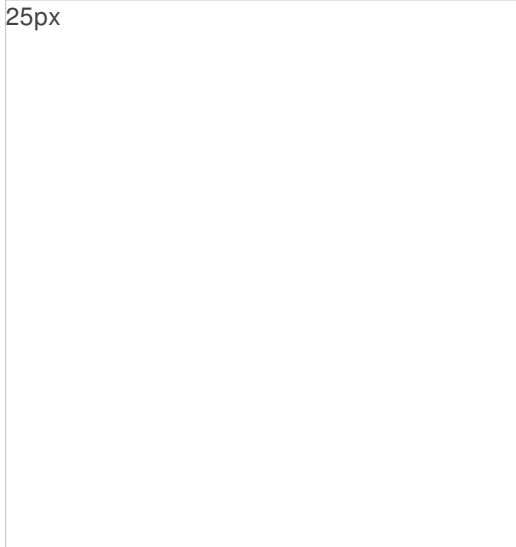
Nguyên liệu pha cà phê espresso vẫn là các hạt cà phê dùng cho các loại cà phê khác nhưng hạt cà phê thường được rang sẫm màu hơn. Điều này rất cần thiết vì qua cách pha dưới áp suất, axit tự nhiên của hạt cà phê bị hòa tan nhanh hơn các phương pháp pha chế thông thường rất nhiều. Cà phê espresso pha từ hạt cà phê thường vì thế sẽ có vị chua khó chịu. Vì hàm lượng axit giảm đi khi rang hạt cà phê nên người ta chống lại hiện tượng này bằng cách rang lâu hơn. Một yếu điểm khi rang lâu là sẽ làm giảm đi hương thơm của cà phê. Nghệ thuật rang cà phê vì thế chính là ở chỗ tìm được sự cân bằng giữa hàm lượng axit và hương thơm cho mỗi loại hạt cà phê hay từng loại pha trộn các hạt cà phê. Khi rang cà phê sẫm màu như vậy hạt cà phê mất đi hàm lượng caffeine nhưng do có vị đậm đà nên cà phê espresso thường lại được cho là một loại cà phê đậm.

Thường loại cà phê Arabica (*Coffea arabica*) có chất lượng cao được dùng làm cà phê espresso. Để cà phê espresso có crema nhiều và đặc hơn người ta pha trộn hạt cà phê Arabia với Robusta (*Coffea canephora*), loại này không có được hương thơm và vị đậm đà như Arabica. Những người trong giới sành điệu vẫn cãi nhau sôi nổi là 100% Arabica hay phương thức pha trộn 60% Arabica và 40% Robusta sẽ mang lại một ly cà phê espresso hoàn hảo.

Cách pha

Kỹ thuật:

25px

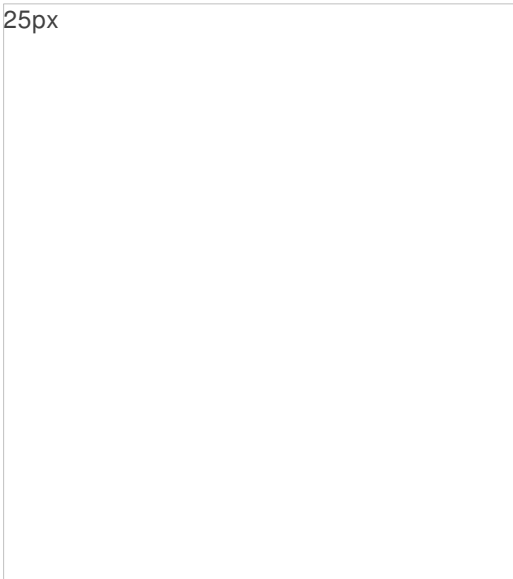


Có thể dùng ấm pha cà phê

espresso để pha loại cà phê này. Thuộc vào trong số các ấm pha cà phê espresso cổ điển là kiểu “Moka Express” do Alfonso Bialetti thiết kế năm 1933, loại vẫn còn được dùng trong nhiều gia đình trên toàn thế giới ở hình dáng nguyên thủy của nó. Vì ở loại ấm này còn xa mới đạt đến áp suất 8 bar (nhiều nhất chỉ có thể là 1,5 bar) nên chính xác mà nói thì đây không phải là cà phê espresso.

Để pha cà phê espresso ngon và có nhiều crema phải cần dùng đến một máy pha cà phê espresso. Trong máy này nước nóng 88 °C đến 94 °C được ép với áp suất ban đầu vào khoảng 9 bar qua bột cà phê được xay rất nhuyễn. Thời gian chảy qua phải là 25 giây. Nếu lượng nước phù hợp chảy qua nhanh hơn các hương vị không được hòa tan hết, nước chảy qua lớp bột cà phê quá chậm sẽ có quá nhiều chất đắng hòa tan theo.

25px



Định lượng

Viện quốc gia về cà phê espresso của Ý đưa ra các tiêu chuẩn sau đây:

- * Lượng cà phê cần dùng: 7 g ± 0,5 g
- * Nhiệt độ nước lúc chảy ra khỏi máy: 88 °C ± 2 °C
- * Nhiệt độ cà phê trong tách: 67 °C ± 3 °C
- * Thời gian chảy qua: 25 giây ± 2,5 giây
- * Độ nhớt ở 45 °C: 1,5 mPa s
- * Lượng mỡ tổng cộng: > 2 mg/ml
- * Hàm lượng caffeine: 40mg/tách
- * Dung tích trong tách (bao gồm crema): 25 ml ± 2,5 ml.

[← Previous Posts](#)

Theme: Blix by Sebastian Schmieg. . Blog at WordPress.com.